

Kuřecí závitky s překvapením

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 400 g
- sušené švestky 200 g
- anglická slanina 250 g
- dle potřeby sůl 1 ks
- na smažení olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa nakrájíme na plátky přibližně 2-3 cm široké. Přes igelit je mírně naklepeme a trochu osolíme.

Rozložíme si plátky anglické slaniny a na každý si položíme jeden naklepaný kousek kuřecího masa. Na kraj si položíme jednu sušenou švestku a zabalíme. Každý takový balíček nakonec propíchneme párátkem, aby držel tvar.

Na pánvi si rozpálíme olej a každý kousek rychle osmahneme aby se maso zatahlo. Když je maso zatažené, rozložíme ho na plech a dáme do rozehřáté trouby na 200 °C. V troubě pečeme ještě asi 10 minut.

Podáváme nejlépe s americkým bramborem nebo s hranolky.